

Uštipak-tortice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za uštipke:

- 3 jajeta
- 1 šoljamlijeka
- 1 šoljavode
- 1/2 praška za pecivo
- 1 kašicicasoli
- po potrebi brašna

Za nadjev:

- 500 g svježeg sira
- 1 čašica pavlake
- po želji so

Priprema

Umutiti jaja, dodati mlijeko, vodu i so. Zatim dodati i brašno pomiješano sa praškom za pecivo. Dobro umutiti. Tijesto treba da je malo gušće nego za palacinke. U tavi zagrijati ulje, pa kutlacom spuštati tijesto. Pržiti po par minuta sa obje strane, pa pržene uštipke staviti na papir, da se ocijede od suvišne masnoće. Sjediniti sir i pavlaku, posoliti, pa filovati uštipke.

Savet